

## ○ 鯨肉製品

### 1 鯨肉製品の成分規格

- (1) 鯨肉製品は、大腸菌群陰性でなければならない。
- (2) 鯨肉ベーコンは、その 1 kg につき 0.070 g を超える量の亜硝酸根を含有するものであってはならない。

### 2 鯨肉製品の製造基準

鯨肉製品は、次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

- (1) 製造に使用する原料鯨肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。
- (2) 製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- (3) 鯨肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。
- (4) 製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その 1 g 当たりの芽胞数が 1,000 以下でなければならない。
- (5) 製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。
- (6) 製品は、その中心部の温度を 63° で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。
- (7) 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。

### 3 鯨肉製品の保存基準

- (1) 鯨肉製品は、10° 以下（冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。）にあつては、-15° 以下）で保存しなければならない。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120° で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。
- (2) 製品は、清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。